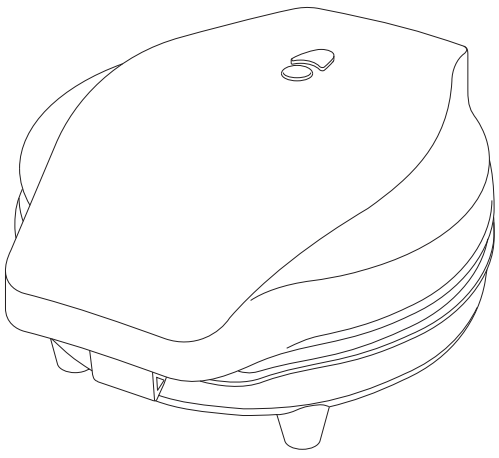
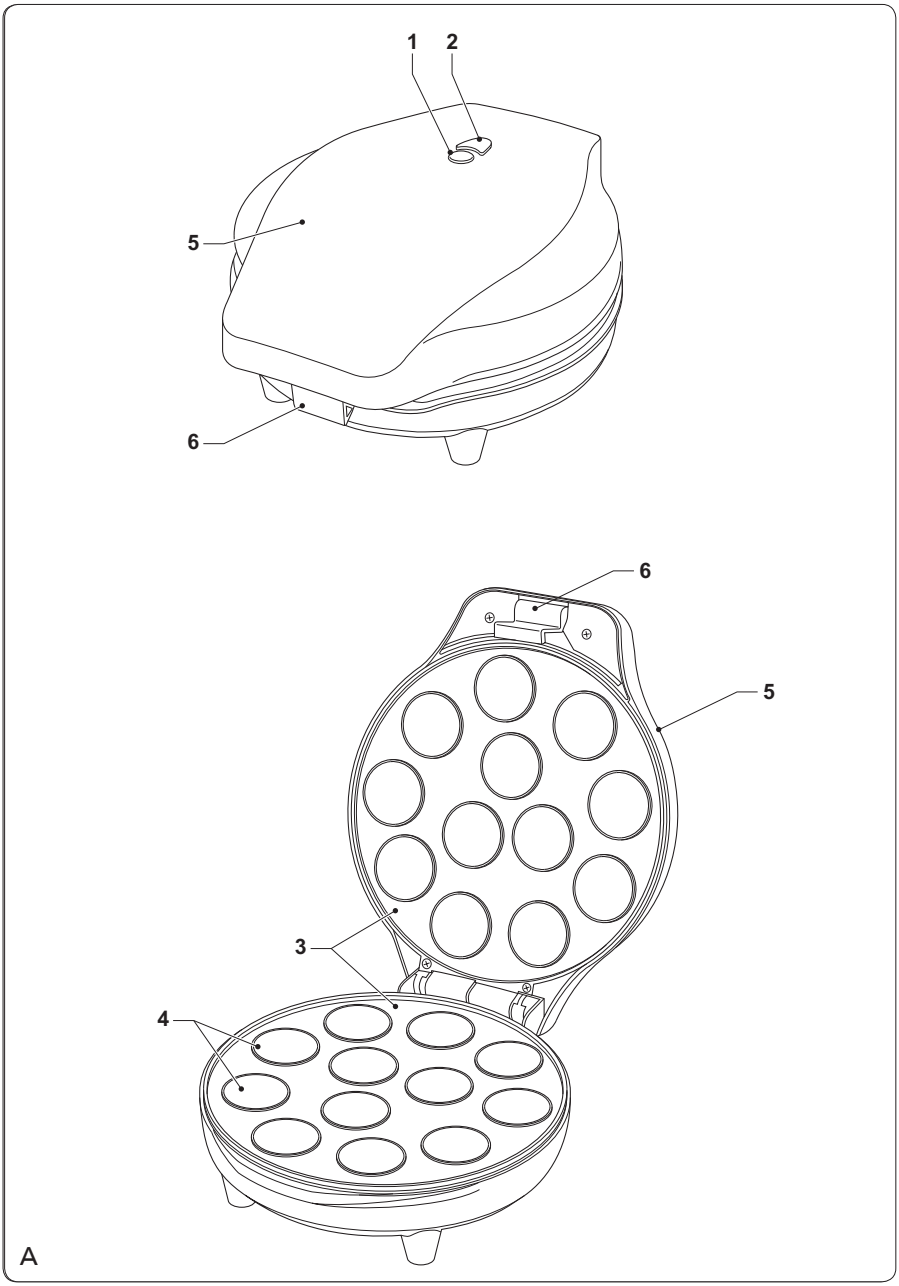
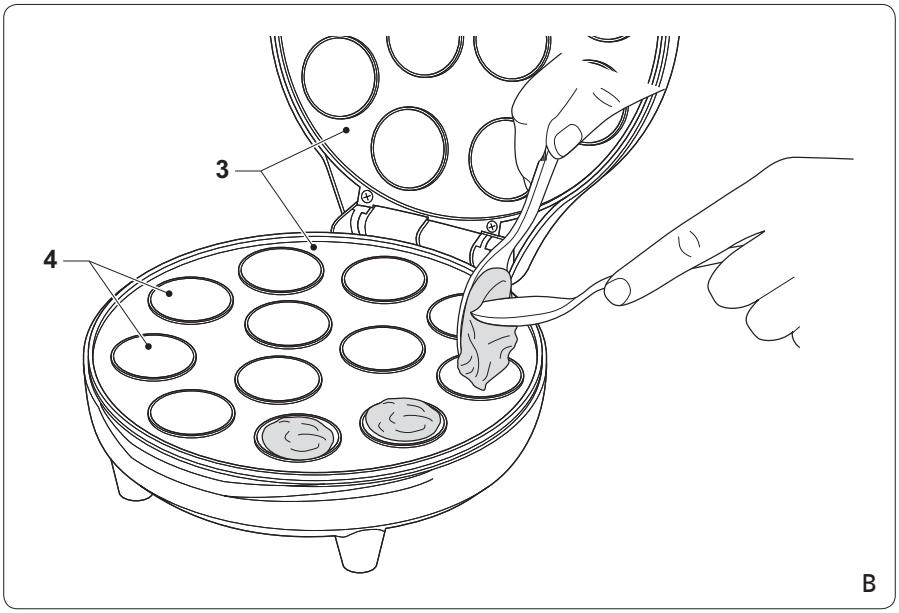
PETRA

English	4
Français	9
Deutsch	14
Italiano	19



132610 Petra
Popcake Maker


1
2
5
6
6
5
3
4
A


3
4
B

Congratulations!

You have purchased a Petra product. Our aim is to provide quality products with a tasteful design and at an affordable price. We hope that you will enjoy this product for many years.

The appliance can be used by children from 8 years and above and by persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge if they are supervised or instructed on how to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and the mains cable out of the reach of children younger than 8 years.

Description (fig. A)

Your 132610 Petra popcake maker has been designed for making popcakes. The appliance can make 12 popcakes at the same time. The appliance is equipped with baking plates with a non-stick coating. The appliance is suitable for indoor use only. The appliance is suitable for domestic use only.

Popcakes

Popcakes are small cakes, shaped in spheres or cubes, made by mixing cake crumbs with powdered sugar, chocolate or candy, before being given a coating of icing, chocolate or other decorations. Popcakes are typically attached to lollipop sticks, making so-called "cake pops", usually decorated with bright colours and funny faces.

1. Power indicator
2. Temperature indicator
3. Baking plate
4. Popcake holder
5. Lid
6. Lid latch

Initial use

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Make sure that there is sufficient space around the appliance to allow heat to escape and provide sufficient ventilation.

• Clean the appliance. Refer to the section "Cleaning and maintenance".
• Place the appliance on a stable and flat surface.
• Apply a few drops of oil to the baking plates.
• Insert the mains plug into the wall socket. The power indicator comes on. The temperature indicator comes on. The appliance starts heating.
• The temperature indicator goes off when the heating elements have reached the required temperature.
• After use, remove the mains plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.

Note: If you switch on the appliance for the first time, the appliance may emit a little smoke and a characteristic smell for a short period. This is normal operation.

Use (fig. A & B)

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Before assembly or disassembly, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Use oven gloves to remove the food from the appliance.
- Do not let metal cutlery touch the baking plates to prevent damage to the non-stick coating.

• Prepare the mixture.
• Place the appliance on a stable and flat surface.
• If necessary, clean the baking plates (3) with a damp cloth.
• Close the lid (5). Make sure that the lid latch (6) locks into place.
• To switch on the appliance, insert the mains plug into the wall socket. The power indicator (1) comes on.

The temperature indicator (2) comes on. The appliance starts heating.
- The temperature indicator (2) goes off when the heating elements have reached the required temperature. The appliance is ready for use.
- Release the lid latch (6) and open the lid (5).
- Brush the baking plates (3) with vegetable oil to facilitate the removal of popcakes after the baking process is completed.
- Carefully spoon the mixture into the popcake holders (4) (fig. B)
- Close the lid (5). Make sure that the lid latch (6) locks into place.

Note: While the appliance is switched on, the temperature indicator (2) will illuminate and extinguish as the thermostat switches on and off to maintain the required temperature.
- Bake the popcakes until they are ready for consumption. The required time depends on your wishes. Experiment with the required time to achieve the best results.
- Stay close to the appliance in order to check from time to time whether the popcakes are ready and to make sure that the popcakes do not burn.
- Release the lid latch (6) and open the lid (5) when the popcakes are ready for consumption.
- Remove the popcakes from the popcake holders (4).
- Close the lid (5) to retain the heat for further use. Make sure that the lid latch (6) locks into place.
- To switch off the appliance, remove the mains plug from the wall socket. The power indicator (1) goes off.
- Allow the appliance to cool down completely.

Recipes

Chocolate popcakes (24-26 pieces)

Ingredients	Quantity
Butter (unsalted)	1/2 cup
Brown sugar	1 cup
Eggs	2
Vanilla extract	1 tsp.
All-purpose flour	1 cup
Cream of tartar	1/2 tsp.
Cacao powder	1/4 cup

- In a large mixing bowl, use a mixer (medium speed) to beat together the butter and the brown sugar. Beat in (medium speed) the eggs and the vanilla extract until thoroughly combined.
- In a small bowl, whisk together the all-purpose flour, the cream of tartar and the cacao powder. Stir into the egg mixture until thoroughly combined.
- Bake the popcakes according to the instructions. Refer to the section "Use".
- Allow the popcakes to cool down completely.
- If you want to make "cake pops", insert lollipop sticks into the popcakes.
- Decorate the popcakes.

Chocolate brownie popcakes (60-64 pieces)

Ingredients	Quantity
Brownie mix	550 g
Sour cream	1 cup

- Prepare the brownie mix according to the package directions. Fold in the sour cream.
- Bake the popcakes according to the instructions. Refer to the section "Use".
- Allow the popcakes to cool down completely.
- If you want to make "cake pops", insert lollipop sticks into the popcakes.
- Decorate the popcakes.

Red velvet popcakes (32-34 pieces)

Ingredients	Quantity
Red velvet cake mix	550 g

- Prepare the cake mix according to the package directions.
- Bake the popcakes according to the instructions. Refer to the section "Use".
- Allow the popcakes to cool down completely.
- If you want to make "cake pops", insert lollipop sticks into the popcakes.
- Decorate the popcakes.

White popcakes (32-34 pieces)

Ingredients	Quantity
White cake mix	550 g

- Prepare the cake mix according to the package directions.
- Bake the popcakes according to the instructions. Refer to the section "Use".
- Allow the popcakes to cool down completely.
- If you want to make "cake pops", insert lollipop sticks into the popcakes.
- Decorate the popcakes.

Yellow popcakes (32-34 pieces)

Ingredients	Quantity
Yellow cake mix	550 g

- Prepare the cake mix according to the package directions.
- Bake the popcakes according to the instructions. Refer to the section "Use".
- Allow the popcakes to cool down completely.
- If you want to make "cake pops", insert lollipop sticks into the popcakes.
- Decorate the popcakes.

Blondie popcakes (21-23 pieces)

Ingredients	Quantity
All-purpose flour	1 cup
Baking powder	1/2 tsp.
Baking soda	1/4 tsp.
Salt	1/2 tsp.
Cashew nuts (chopped)	1/2 cup
Chocolate chips (semi-sweet)	1/4 cup
Butterscotch chips	1/4 cup
Butter (unsalted)	6 tbsp.
Brown sugar	1 cup
Eggs	1
Vanilla extract	2 tsp.

- Sift the all-purpose flour, the baking powder, the baking soda and the salt together in a large bowl. Add the cashew nuts, the chocolate chips and the butterscotch chips. Mix the dry ingredients until thoroughly combined.
- Melt the butter. Add the brown sugar. Mix the butter and the brown sugar until thoroughly combined. Allow the mixture to cool down slightly.
- Beat the egg (medium speed) in a small bowl. Mix the egg and the vanilla extract with the wet ingredients until thoroughly combined.
- Slowly add the dry ingredients to the wet ingredients. Mix the ingredients until thoroughly combined.
- Bake the popcakes according to the instructions. Refer to the section "Use".
- Allow the popcakes to cool down completely.
- If you want to make "cake pops", insert lollipop sticks into the popcakes.
- Decorate the popcakes.

Cleaning and maintenance

The appliance must be cleaned after each use.

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:
- Before cleaning or maintenance, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.

Before you proceed, we would like you to focus your attention on the following notes:
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the appliance.
- Do not use sharp objects to clean the appliance.

- Regularly check the appliance for possible damage.
- Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth. Thoroughly dry the outside of the appliance with a clean, dry cloth.
- Clean the baking plates after each use:
  - Remove any residues with a paper towel.
  - Clean the baking plates with a soft, damp cloth and a few drops of washing-up liquid.
  - Thoroughly dry the baking plates.
- Put the appliance and the accessories in the original packaging.
- Store the appliance with the accessories in a dry and frost-free place, out of the reach of children.

Safety instructions

General safety

- Read the manual carefully before use. Keep the manual for future reference.
- Only use the appliance and the accessories for their intended purposes. Do not use the appliance and the accessories for other purposes than described in the manual.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not use the appliance if any part or any accessory is damaged or defective. If a part or an accessory is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.
- Do not use the appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids. If the appliance is immersed in water or other liquids, do not remove the appliance with your hands. Immediately remove the mains plug from the wall socket. If the appliance is immersed in water or other liquids, do not use the appliance again.
- This appliance is intended to be used in domestic and similar applications such as staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed-and-breakfast type environments.

Electrical safety

- Before use, always check that the mains voltage is the same as the voltage on the rating plate of the appliance.
- Connect the appliance to an earthed wall socket. If necessary, use an earthed extension cable of a suitable diameter (at least 3 x 1.5 mm^2).
- For additional protection, install a residual current device (RCD) with a rated residual operating current that does not exceed 30 mA.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Make sure that water cannot enter the contact plugs of the mains cable and the extension cable.
- Always fully unwind the mains cable and the extension cable.
- Make sure that the mains cable does not hang over the edge of a worktop and cannot be caught accidentally or tripped over.
- Keep the mains cable away from heat, oil and sharp edges.
- Regularly check the mains cable and the mains plug for signs of damage. Do not use the appliance if the mains cable or the mains plug is damaged or defective. If the mains cable or the mains plug is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.
- Do not pull the mains cable to disconnect the mains plug from the mains.
- Disconnect the mains plug from the mains when the appliance is not in use, before assembly or disassembly and before cleaning and maintenance.

Safety instructions for popcake makers

- Do not use the appliance outdoors.
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Place the appliance on a heat-resistant and splash-proof surface.
- Do not place the appliance on a hob.
- Do not cover the appliance.
- Make sure that there is sufficient space around the appliance to allow heat to escape and provide sufficient ventilation.
- Make sure that the appliance does not come into contact with flammable material.
- Keep the appliance away from heat sources. Do not place the appliance on hot surfaces or near open flames.
- Beware of steam and splashes when putting food on the hot baking plates.

- Caution: Hot grease can splash from the baking plates.
- Do not use charcoal or similar combustible fuels.
- Do not pour cold water onto the hot baking plates. The water will splash and damage the baking plates.
- Always be careful when touching the appliance. Use oven gloves if you need to touch the appliance during or shortly after use.
- Beware of hot parts. The surfaces marked with a caution symbol for hot surfaces are liable to become hot during use. The accessible surfaces can become hot when the appliance is operating. The outer surface can become hot when the appliance is operating.
- The baking plates become very hot during use. Do not touch the hot baking plates.
- Make sure that your hands are dry before touching the appliance.
- Do not leave the appliance unattended during use.
- Do not move the appliance while it is switched on or is still hot. Remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Do not use the appliance near birds (e.g. tropical birds such as parrots). The baking plates are finished with a non-stick coating based on PTFE. Upon heating, the coating may release small amounts of gases which are fully harmless for people. However, the nervous systems of birds are extremely sensitive to these gases.

U.K. Wiring instructions

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE	**NEUTRAL**
BROWN	**LIVE**
GREEN/YELLOW	**EARTH**

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW.

Warning! This appliance must be earthed.

Disclaimer

Subject to change; specifications can be changed without further notice.

Félicitations!

Vous avez acheté un produit Petra. Nous souhaitons vous proposer des produits de qualité associant un design raffiné et des prix accessibles. Nous espérons que vous profiterez longtemps de ce produit.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance. Maintenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Description (fig. A)

Votre machine à popcake 132610 Petra a été conçue pour faire des popcakes. L'appareil peut préparer 12 popcakes simultanément. L'appareil comporte des plaques de cuisson dotées d'un revêtement antiadhésif. L'appareil est réservé à un usage à l'intérieur. L'appareil est réservé à un usage domestique.

Popcakes

Les popcakes sont des petits gâteaux, en forme de sphères ou de cubes, confectionnés à partir du mélange de miettes de gâteau avec du sucre glace, du chocolat ou des bonbons avant d'être enrobés de glaçage, de chocolat ou d'autres décorations. Les popcakes sont traditionnellement présentés avec un bâton de sucette, d'où leur nom "sucettes de gâteau", et généralement décorés de couleurs vives et de grimaces amusantes.

1. Témoin d'alimentation
2. Témoin de température
3. Plaque de cuisson
4. Moule à popcake
5. Couvercle
6. Loquet de couvercle

Utilisation initiale

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :

- Assurez-vous que l'appareil dispose d'un dégagement suffisant pour que la chaleur se dissipe tout en assurant une ventilation satisfaisante.

- Nettoyez l'appareil. Consultez la section "Nettoyage et entretien".
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Appliquez quelques gouttes d'huile sur les plaques de cuisson.
- Insérez la fiche secteur dans la prise murale. Le témoin d'alimentation s'allume. Le témoin de température s'allume. L'appareil commence à chauffer.
- Le témoin de température s'éteint dès que les éléments chauffants atteignent la température requise.
- Après usage, retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse complètement.

Remarque : pour sa première mise en marche, l'appareil peut émettre une légère fumée et une odeur caractéristique pendant une période brève. C'est normal.

Utilisation (fig. A & B)

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :

- Avant le montage ou le démontage, retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- Utilisez des gants de cuisine pour retirer les aliments de l'appareil.
- Ne laissez pas les ustensiles métalliques toucher les plaques de cuisson afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.

- Préparez le mélange.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Si nécessaire, nettoyez les plaques de cuisson (3) avec un chiffon humide.
- Fermez le couvercle (5). Assurez-vous que le loquet de couvercle (6) s'enclenche bien.
- Pour mettre l'appareil en marche, insérez la fiche secteur dans la prise murale. Le témoin d'alimentation (1) s'allume. Le témoin de température (2) s'allume. L'appareil commence à chauffer.
- Le témoin de température (2) s'éteint dès que les éléments chauffants atteignent la température requise. L'appareil est prêt à être utilisé.
- Libérez le loquet de couvercle (6) et ouvrez le couvercle (5).
- Badigeonnez les plaques de cuisson (3) avec de l'huile végétale pour faciliter le retrait des popcakes une fois la cuisson terminée.
- Placez délicatement le mélange avec une cuillère dans les moules à popcakes (4) (fig. B).
- Fermez le couvercle (5). Assurez-vous que le loquet de couvercle (6) s'enclenche bien.

Remarque : Tant que l'appareil est sous tension, le témoin de température (2) est allumé.
Il s'éteint à mesure que le thermostat s'allume puis s'éteint afin d'entretenir la température requise.

- Cuisez les popcakes pour qu'ils soient prêts à être consommés. La durée dépend de vos préférences. Expérimentez avec différentes durées pour obtenir les meilleurs résultats.
- Restez à proximité de l'appareil pour vérifier de temps en temps si les popcakes sont prêts et vous assurer qu'ils ne brûlent pas.
- Libérez le loquet de couvercle (6) et ouvrez le couvercle (5) lorsque les popcakes sont prêts à être consommés.
- Retirez les popcakes de leur moule (4).
- Fermez le couvercle (5) pour préserver la chaleur en cas d'usage ultérieur. Assurez-vous que le loquet de couvercle (6) s'enclenche bien.
- Pour arrêter l'appareil, retirez la fiche secteur de la prise murale. Le témoin d'alimentation (1) s'éteint.
- Laissez l'appareil refroidir complètement.

Recettes

Popcakes au chocolat (24-26 pièces)

Ingrédients	Quantité
Beurre (sans sel)	1/2 tasse
Sucre roux	1 tasse
Œufs	2
Extrait de vanille	1 cuil. café
Farine générique	1 tasse
Crème de tartre	1/2 cuil. café
Poudre de cacao	1/4 tasse

- Dans un grand bol mixeur, utilisez un mixeur (vitesse moyenne) pour battre ensemble le beurre et le sucre roux. Battez (vitesse moyenne) les œufs et l'extrait de vanille jusqu'à homogénéité.
- Dans un petit bol, fouettez ensemble la farine générique, la crème de tartre et la poudre de cacao. Incorporez au mélange d'œufs jusqu'à homogénéité.
- Cuisez les popcakes en suivant les instructions. Consultez la section "Utilisation".
- Laissez les popcakes refroidir complètement.
- Si vous voulez faire des "sucettes de gâteau", plantez un bâton de sucette dans les popcakes.
- Décorez les popcakes.

Popcakes de brownie au chocolat (60-64 pièces)

Ingrédients	Quantité
Mélange pour brownie	550 g
Crème sure	1 tasse

- Préparez le mélange pour brownie en suivant les instructions sur l'emballage. Incorporez à la crème sure.
- Cuisez les popcakes en suivant les instructions. Consultez la section "Utilisation".
- Laissez les popcakes refroidir complètement.
- Si vous voulez faire des "sucettes de gâteau", plantez un bâton de sucette dans les popcakes.
- Décorez les popcakes.

Popcakes de velours rouge (32-34 pièces)

Ingrédients	Quantité
Mélange pour gâteau velours rouge	550 g

- Préparez le mélange pour gâteau en suivant les instructions sur l'emballage.
- Cuisez les popcakes en suivant les instructions. Consultez la section "Utilisation".
- Laissez les popcakes refroidir complètement.
- Si vous voulez faire des "sucettes de gâteau", plantez un bâton de sucette dans les popcakes.
- Décorez les popcakes.

Popcakes blancs (32-34 pièces)

Ingrédients	Quantité
Mélange pour gâteau blanc	550 g

- Préparez le mélange pour gâteau en suivant les instructions sur l'emballage.
- Cuisez les popcakes en suivant les instructions. Consultez la section "Utilisation".
- Laissez les popcakes refroidir complètement.
- Si vous voulez faire des "sucettes de gâteau", plantez un bâton de sucette dans les popcakes.
- Décorez les popcakes.

Popcakes jaunes (32-34 pièces)

Ingrédients	Quantité
Mélange pour gâteau jaune	550 g

- Préparez le mélange pour gâteau en suivant les instructions sur l'emballage.
- Cuisez les popcakes en suivant les instructions. Consultez la section "Utilisation".
- Laissez les popcakes refroidir complètement.
- Si vous voulez faire des "sucettes de gâteau", plantez un bâton de sucette dans les popcakes.
- Décorez les popcakes.

Popcakes dorés (21-23 pièces)

Ingrédients	Quantité
Farine générique	1 tasse
Levure chimique	1/2 cuil. café
Bicarbonate de sodium	1/4 cuil. café
Sel	1/2 cuil. café
Noix de cajou (hachées)	1/2 tasse
Pépites de chocolat (semi-sucrées)	1/4 tasse
Pépites de caramel	1/4 tasse
Beurre (sans sel)	6 cuil. soupe
Sucre roux	1 tasse
Œufs	1
Extrait de vanille	2 cuil. café

- Tamisez ensemble la farine générique, la levure chimique, le bicarbonate de sodium et le sel dans un grand bol. Ajoutez les noix de cajou avec les pépites de chocolat et de caramel. Mélangez les ingrédients secs jusqu'à homogénéité.
- Faites fondre le beurre. Ajoutez le sucre roux. Mélangez le beurre et le sucre roux jusqu'à homogénéité. Laissez le mélange refroidir un peu.
- Battez les œufs (vitesse moyenne) dans un petit bol. Mélangez les œufs et l'extrait de vanille avec les ingrédients humides jusqu'à homogénéité.
- Ajoutez lentement les ingrédients secs aux ingrédients humides. Mélangez les ingrédients jusqu'à homogénéité.
- Cuisez les popcakes en suivant les instructions. Consultez la section "Utilisation".
- Laissez les popcakes refroidir complètement.
- Si vous voulez faire des "sucettes de gâteau", plantez un bâton de sucette dans les popcakes.
- Décorez les popcakes.

Nettoyage et entretien

L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :
- Avant le nettoyage ou l'entretien, retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides.

Avant de procéder, nous souhaiterions que vous preniez connaissance des remarques suivantes :
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des objets coupants.

- Contrôlez régulièrement les éventuels dommages sur l'appareil.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Séchez soigneusement l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et sec.
- Nettoyez les plaques de cuisson après chaque usage :
  - Éliminez tous les résidus avec une serviette en papier.
  - Nettoyez les plaques de cuisson avec un chiffon doux et humide et quelques gouttes de liquide vaisselle.
  - Séchez soigneusement les plaques de cuisson.
- Rangez l'appareil et les accessoires dans l'emballage d'origine.
- Rangez l'appareil avec les accessoires dans un endroit sec, hors de portée des enfants et à l'abri du gel.

Instructions de sécurité

Sécurité générale

- Lisez avec soin le manuel avant utilisation. Conservez le manuel pour référence future.
- Utilisez l'appareil et ses accessoires uniquement pour leurs fins prévues. N'utilisez pas l'appareil et ses accessoires pour tout autre objet que celui exposé dans le manuel.
- Les enfants doivent toujours être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles, mentales ou motrices réduites voire dépourvues des connaissances et de l'expérience nécessaires, sauf sous la surveillance ou après avoir reçu des instructions d'usage de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- N'utilisez pas l'appareil si une pièce ou un accessoire quelconque est endommagé ou défectueux. Si une pièce ou un accessoire quelconque est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou par un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou d'autres récipients contenant de l'eau.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides. Si l'appareil est plongé dans l'eau ou d'autres liquides, ne retirez pas l'appareil avec vos mains. Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise murale. Si l'appareil est plongé dans l'eau ou autre liquide, ne l'utilisez pas à nouveau.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et pour des applications similaires comme les zones de cuisine dans une boutique, un bureau ou autre environnement ; les fermes ; la clientèle des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; et les Bed & Breakfast.

Sécurité électrique

- Avant toute utilisation, vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Connectez l'appareil à une prise murale mise à la terre. Si nécessaire, vous pouvez utiliser une rallonge d'un diamètre adapté (au moins 3 x 1,5 mm^2).
- Pour maximiser la protection, installez un dispositif de courant résiduel (RCD) présentant une intensité de service résiduelle nominale inférieure ou égale à 30 mA.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Assurez-vous que l'eau ne peut pas s'infiltrer dans les contacts de prise du cordon d'alimentation et de la rallonge.
- Déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation et la rallonge.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pend pas sur le bord d'un plan de travail et ne peut pas être happé ou faire trébucher quelqu'un accidentellement.
- Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart de la chaleur, de l'huile et des bords tranchants.
- Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation et de la fiche secteur. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux.

Si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou par un réparateur agréé.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche secteur du secteur.
- Débranchez la fiche secteur du secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage de même qu'avant le nettoyage ou l'entretien.

Instructions de sécurité pour les machines à popcakes

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et aux projections.
- Ne placez pas l'appareil sur une plaque de cuisson.
- Ne couvrez pas l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil dispose d'un dégagement suffisant pour que la chaleur se dissipe tout en assurant une ventilation satisfaisante.
- Assurez-vous que l'appareil n'entre en contact avec aucune matière inflammable.
- Maintenez l'appareil à l'écart des sources de chaleur. Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude ou à proximité de flammes nues.
- Attention à la vapeur et aux éclaboussures en plaçant les aliments sur les plaques de cuisson chaudes.
- Attention : Les plaques de cuisson peuvent projeter des éclaboussures de graisse chaude.
- N'utilisez pas de charbon ou des combustibles similaires.
- Ne versez pas d'eau froide sur les plaques de cuisson chaudes. Des éclaboussures d'eau sont possibles et les plaques de cuisson peuvent s'endommager.
- Faites attention en touchant l'appareil. Utilisez des gants de cuisine si vous devez toucher l'appareil pendant ou juste après l'utilisation.
- Attention aux pièces chaudes. Les surfaces marquées d'un symbole d'attention aux surfaces chaudes peuvent devenir chaudes durant l'utilisation.
  Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil fonctionne. La surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- Les plaques de cuisson deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Ne touchez pas les plaques de cuisson chaudes.
- Assurez-vous d'avoir les mains sèches avant de toucher l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Ne déplacez pas l'appareil s'il est sous tension ou encore chaud. Retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité des oiseaux (par ex. les oiseaux tropicaux comme les perroquets). Les plaques de cuisson bénéficient d'une finition avec un revêtement anti-adhésif en PTFE. En chauffant, le revêtement peut diffuser d'infimes quantités de gaz parfaitement inoffensives pour les personnes. Toutefois, le système nerveux des oiseaux est extrêmement sensible à ces gaz.

Clause de non responsabilité

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

DE

Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben ein Petra Produkt erworben. Unser Ziel ist es, Qualitätsprodukte mit einem geschmackvollen Design zu einem erschwinglichen Preis anzubieten. Wir hoffen, dass Sie viele Jahre Gefallen an diesem Produkt finden.

Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit einer körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Behinderung oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Wartung darf nur dann von Kindern durchgeführt werden, wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel aus der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahre sind.

Beschreibung (Abb. A)

Ihr 132610 Petra Popcake-Maker wurde zur Zubereitung von Popcakes konzipiert. Das Gerät kann 12 Popcakes gleichzeitig zubereiten. Das Gerät ist mit Backplatten mit einer Antihaftbeschichtung ausgestattet. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in geschlossenen Räumen geeignet. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet.

Popcakes

Popcakes sind kleine kugel- oder würfelförmige Kuchen, die durch das Mischen von Kuchenkrümeln mit Puderzucker, Schokolade oder Süßwaren zubereitet werden, bevor sie eine Glasur, einen Schokoladenüberzug oder andere Verzierungen erhalten.

Popcakes werden normalerweise auf Lutscherstielen befestigt; diese sogenannten "Cake Pops" werden üblicherweise mit hellen Farben und lustigen Gesichtern verziert.

1. Stromanzeige
2. Temperaturanzeige
3. Backplatte
4. Popcake-Halter
5. Deckel
6. Deckelverriegelung

Erster Gebrauch

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Stellen Sie sicher, dass rund um das Gerät ausreichend Platz vorhanden ist, damit die Wärme entweichen kann und eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.

- Reinigen Sie das Gerät. Siehe Abschnitt "Reinigung und Wartung".
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Tragen Sie ein paar Tropfen Öl auf den Backplatten auf.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose. Die Stromanzeige leuchtet auf. Die Temperaturanzeige leuchtet auf. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang.
- Die Temperaturanzeige erlischt, sobald die Heizelemente die gewünschte Temperatur erreicht haben.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Hinweis: Wenn Sie das Gerät das erste Mal einschalten, kann sich kurz etwas Rauch und ein charakteristischer Geruch entwickeln. Dies ist normal.

Gebrauch (Abb. A & B)

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Ziehen Sie vor dem Zusammenbau oder der Zerlegung den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um das Lebensmittel aus dem Gerät zu entnehmen.
- Berühren Sie die Backplatten nicht mit Metallbesteck, um Schäden an der Antihaftbeschichtung zu vermeiden.
- Bereiten Sie die Mischung zu.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Reinigen Sie ggf. die Backplatten (3) mit einem feuchten Lappen.
- Schließen Sie den Deckel (5). Vergewissern Sie sich, dass die Deckelverriegelung (6) in ihrer Position einrastet.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose, um das Gerät einzuschalten. Die Stromanzeige (1) leuchtet auf. Die Temperaturanzeige (2) leuchtet auf. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang.
- Die Temperaturanzeige (2) erlischt, sobald die Heizelemente die gewünschte Temperatur erreicht haben. Das Gerät ist gebrauchsbereit.
- Lösen Sie die Deckelverriegelung (6) und öffnen Sie den Deckel (5).
- Pinseln Sie die Backplatten (3) mit Pflanzenöl ein, um das Entfernen der Popcakes nach Beendigung des Backvorgangs zu ermöglichen.
- Gießen Sie die Mischung mit einem Löffel vorsichtig in die Popcake-Halter (4) (Abb. B).
- Schließen Sie den Deckel (5). Vergewissern Sie sich, dass die Deckelverriegelung (6) in ihrer Position einrastet.

Hinweis: Solange das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet und erlischt die Temperaturanzeige (2), wenn der Thermostat ein- und ausschaltet, um die gewünschte Temperatur aufrechtzuerhalten.

- Backen Sie die Popcakes, bis sie bereit zum Verzehr sind. Die erforderliche Zeit hängt von Ihren Vorlieben ab. Experimentieren Sie mit der erforderlichen Zeit, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Bleiben Sie in der Nähe des Geräts, um gelegentlich zu kontrollieren, ob die Popcakes fertig sind und um sicherzustellen, dass sie nicht verbrennen.
- Lösen Sie die Deckelverriegelung (6) und öffnen Sie den Deckel (5), wenn die Popcakes bereit zum Verzehr sind.
- Nehmen Sie die Popcakes aus den Popcake-Haltern (4).
- Schließen Sie den Deckel (5), um die Hitze für den weiteren Gebrauch nutzen zu können. Vergewissern Sie sich, dass die Deckelverriegelung (6) in ihrer Position einrastet.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, um das Gerät auszuschalten. Die Stromanzeige (1) erlischt.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Rezepte

Schokoladen-Popcakes (24-26 Stück)

Zutaten	Menge
Butter (ungesalzen)	1/2 Tasse
Brauner Zucker	1 Tasse
Eier	2
Vanilleextrakt	1 TL
Mehrzweckmehl	1 Tasse
Weinstein	1/2 TL
Kakaopulver	1/4 Tasse

- Verwenden Sie in einer großen Mischschüssel einen Mixer (mittlere Geschwindigkeit), um die Butter und den braunen Zucker mit einem Schneebesen zu vermengen. Schlagen Sie die Eier und das Vanilleextrakt mit ein (mittlere Geschwindigkeit), bis die Substanz gründlich vermengt ist.
- Schlagen Sie in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen das Universalmehl, den Weinstein und das Kakaopulver. Rühren Sie die Eiermischung, bis die Substanz gründlich vermengt ist.
- Backen Sie die Popcakes entsprechend den Anweisungen. Siehe Abschnitt "Gebrauch".
- Lassen Sie die Popcakes vollständig abkühlen.
- Wenn Sie "Cake Pops" machen möchten, stecken Sie Lutscherstiele in die Popcakes.
- Verzieren Sie die Popcakes.

Schokoladen-(Brownie-)Popcakes (60-64 Stück)

Zutaten	Menge
Brownie-Mischung	550 g
Saure Sahne	1 Tasse

- Bereiten Sie die Brownie-Mischung entsprechend den Anweisungen auf der Packung zu. Falten Sie die saure Sahne ein.

- Backen Sie die Popcakes entsprechend den Anweisungen. Siehe Abschnitt "Gebrauch".
- Lassen Sie die Popcakes vollständig abkühlen.
- Wenn Sie "Cake Pops" machen möchten, stecken Sie Lutscherstiele in die Popcakes.
- Verzieren Sie die Popcakes.

Red Velvet-Popcakes (32-34 Stück)

Zutaten	Menge
Red Velvet-Kuchenmischung	550 g

- Bereiten Sie die Kuchenmischung entsprechend den Anweisungen auf der Packung zu.
- Backen Sie die Popcakes entsprechend den Anweisungen. Siehe Abschnitt "Gebrauch".
- Lassen Sie die Popcakes vollständig abkühlen.
- Wenn Sie "Cake Pops" machen möchten, stecken Sie Lutscherstiele in die Popcakes.
- Verzieren Sie die Popcakes.

Weiße Popcakes (32-34 Stück)

Zutaten	Menge
Weiße Kuchenmischung	550 g

- Bereiten Sie die Kuchenmischung entsprechend den Anweisungen auf der Packung zu.
- Backen Sie die Popcakes entsprechend den Anweisungen. Siehe Abschnitt "Gebrauch".
- Lassen Sie die Popcakes vollständig abkühlen.
- Wenn Sie "Cake Pops" machen möchten, stecken Sie Lutscherstiele in die Popcakes.
- Verzieren Sie die Popcakes.

Gelbe Popcakes (32-34 Stück)

Zutaten	Menge
Gelbe Kuchenmischung	550 g

- Bereiten Sie die Kuchenmischung entsprechend den Anweisungen auf der Packung zu.
- Backen Sie die Popcakes entsprechend den Anweisungen. Siehe Abschnitt "Gebrauch".
- Lassen Sie die Popcakes vollständig abkühlen.
- Wenn Sie "Cake Pops" machen möchten, stecken Sie Lutscherstiele in die Popcakes.
- Verzieren Sie die Popcakes.

Blondie-Popcakes (21-23 Stück)

Zutaten	Menge
Mehrzweckmehl	1 Tasse
Backpulver	1/2 TL
Backnatron	1/4 TL
Salz	1/2 TL
Cashew-Nüsse (zerkleinert)	1/2 Tasse
Schokoladen-Chips (zartbitter)	1/4 Tasse
Butterbonbon-Chips	1/4 Tasse
Butter (ungesalzen)	6 EL
Brauner Zucker	1 Tasse
Eier	1
Vanilleextrakt	2 TL

- Sieben Sie das Universalmehl, das Backpulver, das Backnatron und das Salz zusammen in eine große Schüssel. Geben Sie die Cashew-Nüsse, die Schokoladen-Chips und die Butterbonbon-Chips hinzu. Mischen Sie die trockenen Zutaten, bis sie gründlich vermengt sind.
- Lassen Sie die Butter schmelzen. Geben Sie den braunen Zucker hinzu. Mischen Sie die Butter und den braunen Zucker, bis die Substanz gründlich vermengt ist. Lassen Sie die Mischung etwas abkühlen.
- Schlagen Sie das Ei (mittlere Geschwindigkeit) in einer kleinen Schüssel. Mischen Sie das Ei und das Vanilleextrakt mit den nassen Zutaten, bis die Substanz gründlich vermengt ist.
- Geben Sie die trockenen Zutaten langsam zu den nassen Zutaten hinzu. Mischen Sie die Zutaten, bis sie gründlich vermengt sind.
- Backen Sie die Popcakes entsprechend den Anweisungen. Siehe Abschnitt "Gebrauch".
- Lassen Sie die Popcakes vollständig abkühlen.
- Wenn Sie "Cake Pops" machen möchten, stecken Sie Lutscherstiele in die Popcakes.
- Verzieren Sie die Popcakes.

Reinigung und Wartung

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:
- Ziehen Sie vor der Reinigung und Wartung stets den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Bevor Sie fortfahren, richten Sie bitte Ihre Aufmerksamkeit auf folgende Hinweise:
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Mittel, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um das Gerät zu reinigen.

- Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf mögliche Schäden.
- Reinigen Sie das Äußere des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Trocknen Sie das Äußere des Geräts gründlich mit einem sauberen, trockenen Tuch.
- Reinigen Sie die Backplatten nach jedem Gebrauch:
  - Entfernen Sie etwaige Rückstände mit einem Papier-Küchentuch.
  - Reinigen Sie die Backplatten mit einem weichen, feuchten Lappen und ein paar Tropfen Spülmittel.
  - Trocknen Sie die Backplatten gründlich ab.
- Verstauen Sie das Gerät und das Zubehör in der Originalverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät samt Zubehör an einem trockenen, frostfreien und für Kinder unerreichbaren Ort auf.

Sicherheitsanweisungen

Allgemeine Sicherheit

- Lesen Sie das Handbuch vor dem Gebrauch genau durch. Bewahren Sie das Handbuch zur künftigen Bezugnahme auf.
- Verwenden Sie das Gerät und sein Zubehör nur für den Zweck, für den es konstruiert wurde. Verwenden Sie das Gerät und sein Zubehör nicht für Zwecke, die nicht in diesem Handbuch beschrieben sind.
- Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne das erforderliche Wissen und die nötige Erfahrung benutzt werden, es sei denn, diese Personen werden beaufsichtigt oder in den Gebrauch des Geräts seitens einer für deren Sicherheit verantwortlichen Person eingewiesen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil oder Zubehör beschädigt oder defekt ist. Ist ein Teil oder Zubehör beschädigt oder defekt, muss es vom Hersteller oder einem autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Bassins oder anderen Wasserbehältern.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Falls das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht wurde, nehmen Sie es nicht mit Ihren Händen heraus. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Wandsteckdose. Falls das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht wird, darf es nicht mehr verwendet werden.
- Dieses Gerät darf nur für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen wie in Personalküchenbereichen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in Gutshäusern und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen zum Schlafen und Frühstücken verwendet werden.

Elektrische Sicherheit

- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch stets, dass die Netzspannung mit der Spannung auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Wandsteckdose an. Verwenden Sie nötigenfalls ein geerdetes Verlängerungskabel mit einem geeigneten Durchmesser (mindestens 3 x 1,5 mm^2).
- Lassen Sie als zusätzliche Schutzmaßnahme einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) installieren, der einen Nenn-Fehlerstrom von 30 mA nicht überschreitet.

- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, von einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernsteuersystem betrieben zu werden.
- Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Steckkontakte des Netzkabels und in das Verlängerungskabel eindringen kann.
- Wickeln Sie das Netzkabel und das Verlängerungskabel stets vollständig ab.
- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht an der Kante einer Arbeitsplatte hängen bleibt und nicht versehentlich daran gezogen oder darüber gestolpert wird.
- Halten Sie das Netzkabel von Hitzequellen, Öl und scharfen Kanten fern.
- Kontrollieren Sie das Netzkabel und den Netzstecker regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigung. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt ist. Ist das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt, muss das Teil vom Hersteller oder einem autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Netzstecker aus der Wandsteckdose zu ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, sowie vor der Zerlegung bzw. dem Zusammenbau und vor der Reinigung und Wartung.

Sicherheitsanweisungen für Popcake-Maker

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige und spritzgeschützte Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Kochfeld.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Stellen Sie sicher, dass rund um das Gerät ausreichend Platz vorhanden ist, damit die Wärme entweichen kann und eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mit entzündlichem Material in Berührung kommt.
- Halten Sie das Gerät von Wärmequellen fern. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen.
- Nehmen Sie sich vor Dampf oder Spritzern in Acht, wenn Sie Lebensmittel auf die heißen Backplatten legen.
- Vorsicht: Heißes Fett kann von den Backplatten spritzen.
- Verwenden Sie keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe.
- Gießen Sie kein kaltes Wasser auf die heißen Backplatten. Das Wasser erzeugt Spritzer und beschädigt die Backplatten.
- Gehen Sie beim Berühren des Geräts stets vorsichtig vor. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das Gerät während oder kurz nach dem Gebrauch berühren müssen.
- Vorsicht vor heißen Teilen. Die mit einem Warnsymbol gekennzeichneten Flächen werden beim Gebrauch heiß. Die zugänglichen Oberflächen können beim Gebrauch sehr heiß werden. Die Außenfläche kann beim Gebrauch sehr heiß werden.
- Die Backplatten werden beim Gebrauch sehr heiß. Berühren Sie nicht die heißen Backplatten.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Gerät berühren.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es eingeschaltet oder noch heiß ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vögeln (z.B. tropischen Vögeln wie Papageien). Die Backplatten sind mit einer auf PTFE basierenden Antihaftschicht beschichtet. Beim Erhitzen kann die Beschichtung kleine Mengen Gase abgeben, die für Personen völlig harmlos sind. Das Nervensystem von Vögeln ist jedoch sehr empfindlich gegen diese Gase.

Haftungsausschluss

Änderungen vorbehalten; die Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

Congratulazioni!

Avete acquistato un prodotto Petra. Il nostro scopo è quello di fornire prodotti di qualità con un design gradevole, ad un prezzo interessante. Ci auguriamo che possiate usufruire di questo prodotto per molti anni a venire.

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o motorie oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.

Descrizione (fig. A)

La macchina per popcake 132610 Petra è stata progettata per preparare popcake. L'apparecchio può cuocere 12 popcake contemporaneamente. L'apparecchio è dotato di piastre di cottura con rivestimento antiaderente. L'apparecchio è adatto esclusivamente per l'uso al coperto. L'apparecchio è adatto esclusivamente per uso domestico.

Popcake

I popcake sono piccole tortine, a forma di sfere o cubi, preparate unendo dell'impasto per torta a zucchero a velo, cioccolato o zucchero candito e ricoperte con glassa, cioccolato o altre decorazioni. I popcake sono tipicamente inseriti su bastoncini da leccalecca, ottenendo i cosiddetti "cake pop", e sono solitamente decorati con colori vivaci e faccine divertenti.

1. Spia dell'alimentazione
2. Spia della temperatura
3. Piastra di cottura
4. Stampo per popcake
5. Coperchio
6. Blocco del coperchio

Primo utilizzo

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:

- Verificare che attorno all'apparecchio vi sia sufficiente spazio per consentire la fuoriuscita del calore e fornire un'adeguata ventilazione.

- Pulire l'apparecchio. Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".
- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Applicare alcune gocce d'olio sulle piastre di cottura.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa a parete. La spia dell'alimentazione si accende. La spia della temperatura si accende. L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
- Una volta che gli elementi riscaldanti hanno raggiunto la temperatura richiesta, la spia della temperatura si spegne.
- Dopo l'uso, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e far raffreddare completamente l'apparecchio.

Nota: alla prima accensione l'apparecchio potrebbe produrre un po' di fumo e un caratteristico odore, per un breve periodo. Ciò rientra nel normale funzionamento.

Uso (fig. A & B)

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:

- Prima del montaggio o dello smontaggio, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Utilizzare guanti da forno per rimuovere gli alimenti dall'apparecchio.
- Non toccare le piastre di cottura con posate di metallo per evitare danni al rivestimento antiaderente.

- Preparare l'impasto.
- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Se necessario, pulire le piastre di cottura (3) con un panno umido.
- Chiudere il coperchio (5). Verificare che il blocco del coperchio (6) scatti in posizione.
- Per accendere l'apparecchio, inserire la spina di alimentazione nella presa a parete. La spia dell'alimentazione (1) si accende. La spia della temperatura (2) si accende. L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
- Una volta che gli elementi riscaldanti hanno raggiunto la temperatura richiesta, la spia della temperatura (2) si spegne. L'apparecchio è pronto all'uso.
- Sganciare il blocco del coperchio (6) e aprire il coperchio (5).
- Spennellare le piastre di cottura (3) con olio vegetale per facilitare la rimozione dei popcake al termine del processo di cottura.
- Versare con attenzione il composto utilizzando un cucchiaio negli stampi per popcake (4) (fig. B).
- Chiudere il coperchio (5). Verificare che il blocco del coperchio (6) scatti in posizione.

Nota: Mentre l'apparecchio è acceso, la spia della temperatura (2) si illumina e si spegne quando il termostato si accende e si spegne per mantenere la temperatura richiesta.

- Cuocere i popcake finché non sono pronti per il consumo. Il tempo necessario dipende dalle preferenze dell'utente. Per ottenere i migliori risultati fare delle prove variando il tempo di cottura richiesto.
- Rimanere vicini all'apparecchio per verificare di tanto in tanto se i popcake sono pronti e per assicurarsi che non brucino.
- Sganciare il blocco del coperchio (6) e aprire il coperchio (5) quando i popcake sono pronti per il consumo.
- Rimuovere i popcake dagli stampi per popcake (4).
- Chiudere il coperchio (5) per mantenere il calore per usi successivi. Verificare che il blocco del coperchio (6) scatti in posizione.
- Per spegnere l'apparecchio, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete. La spia dell'alimentazione (1) si spegne.
- Far raffreddare completamente l'apparecchio.

Ricette

Popcake al cioccolato (24-26 pezzi)

Ingredienti	Quantità
Burro (non salato)	1/2 tazza
Zucchero scuro	1 tazza
Uova	2
Estratto di vaniglia	1 cucchiaino
Farina normale	1 tazza
Cremore di tartaro	1/2 cucchiaino
Cacao in polvere	1/4 tazza

- In una ciotola grande, mescolare con un mixer (velocità media) burro e zucchero di canna. Incorporare (velocità media) le uova e l'estratto di vaniglia mescolando con cura.
- In una ciotola piccola mescolare farina normale, cremore di tartaro e cacao in polvere. Aggiungere il tutto al composto con le uova mescolando con cura.
- Cuocere i popcake seguendo le istruzioni. Consultare la sezione "Uso".
- Lasciar raffreddare completamente i popcake.
- Per preparare i "cake pop", inserire i bastoncini da leccalecca nei popcake.
- Decorare i popcake.

Popcake di brownie al cioccolato (60-64 pezzi)

Ingredienti	Quantità
Impasto per brownie	550 g
Panna acida	1 tazza

- Preparare l'impasto per brownie seguendo le istruzioni sulla confezione. Incorporare la panna acida.
- Cuocere i popcake seguendo le istruzioni. Consultare la sezione "Uso".
- Lasciar raffreddare completamente i popcake.
- Per preparare i "cake pop", inserire i bastoncini da leccalecca nei popcake.
- Decorare i popcake.

Popcake red velvet (32-34 pezzi)

Ingredienti	Quantità
Impasto per torta red velvet	550 g

- Preparare l'impasto per torta seguendo le istruzioni sulla confezione.

- Cuocere i popcake seguendo le istruzioni. Consultare la sezione "Uso".
- Lasciar raffreddare completamente i popcake.
- Per preparare i "cake pop", inserire i bastoncini da leccalecca nei popcake.
- Decorare i popcake.

Popcake bianchi (32-34 pezzi)

Ingredienti	Quantità
Impasto per torta bianco	550 g

- Preparare l'impasto per torta seguendo le istruzioni sulla confezione.
- Cuocere i popcake seguendo le istruzioni. Consultare la sezione "Uso".
- Lasciar raffreddare completamente i popcake.
- Per preparare i "cake pop", inserire i bastoncini da leccalecca nei popcake.
- Decorare i popcake.

Popcake gialli (32-34 pezzi)

Ingredienti	Quantità
Impasto per torta giallo	550 g

- Preparare l'impasto per torta seguendo le istruzioni sulla confezione.
- Cuocere i popcake seguendo le istruzioni. Consultare la sezione "Uso".
- Lasciar raffreddare completamente i popcake.
- Per preparare i "cake pop", inserire i bastoncini da leccalecca nei popcake.
- Decorare i popcake.

Popcake blondie (21-23 pezzi)

Ingredienti	Quantità
Farina normale	1 tazza
Lievito in polvere	1/2 cucchiaino
Bicarbonato di sodio	1/4 cucchiaino
Sale	1/2 cucchiaino
Noci di acagiù (tritate)	1/2 tazza
Schegge di cioccolato (semi-dolce)	1/4 tazza
Schegge di caramella	1/4 tazza
Burro (non salato)	6 cucchiaio
Zucchero scuro	1 tazza
Uova	1
Estratto di vaniglia	2 cucchiaino

- In una ciotola grande unire setacciando farina normale, lievito in polvere, bicarbonato di sodio e sale. Aggiungere le noci di acagiù, le schegge di cioccolato e le schegge di caramella. Mescolare con cura gli ingredienti secchi.
- Far fondere il burro. Aggiungere lo zucchero di canna. Mescolare burro e zucchero di canna con cura. Far raffreddare leggermente il composto.
- Sbattere l'uovo (velocità media) in una ciotola piccola. Mescolare uovo ed estratto di vaniglia con gli ingredienti umidi amalgamandoli con cura.
- Incorporare lentamente gli ingredienti secchi negli ingredienti umidi. Mescolare gli ingredienti amalgamandoli con cura.
- Cuocere i popcake seguendo le istruzioni. Consultare la sezione "Uso".
- Lasciar raffreddare completamente i popcake.
- Per preparare i "cake pop", inserire i bastoncini da leccalecca nei popcake.
- Decorare i popcake.

Pulizia e manutenzione

È necessario pulire l'apparecchio dopo ogni uso.

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:
- Prima di eseguire interventi di pulizia e manutenzione, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

Prima di procedere, si prega di porre attenzione alle seguenti note:
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare oggetti affilati per pulire l'apparecchio.

- Controllare l'apparecchio a intervalli regolari, verificando che non sia danneggiato.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido inumidito. Asciugare a fondo l'esterno dell'apparecchio con un panno pulito e asciutto.

- Pulire le piastre di cottura dopo ogni uso:
  - Con un asciugamano di carta rimuovere tutti i residui.
  - Pulire le piastre di cottura con un panno morbido inumidito e alcune gocce di liquido detergente.
  - Asciugare a fondo le piastre di cottura.
- Collocare l'apparecchio e gli accessori nell'imballaggio originale.
- Riporre l'apparecchio con i relativi accessori in un luogo asciutto, al riparo dal gelo e fuori dalla portata dei bambini.

Istruzioni per la sicurezza

Sicurezza generale

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso. Conservare il manuale per future consultazioni.
- Utilizzare l'apparecchio e gli accessori esclusivamente per gli scopi previsti. Non utilizzare l'apparecchio e gli accessori per scopi diversi da quelli descritti nel manuale.
- Controllare sempre che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto l'uso dell'apparecchio da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza salvo quando le persone responsabili per la loro sicurezza offrono istruzioni precise oppure supervisionano l'uso dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio se presenta parti o accessori danneggiati o difettosi. Se una parte o un accessorio sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.
- Non usare l'apparecchio in prossimità di vasche da bagno, docce, bacinelle o altri recipienti contenenti acqua.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Se l'apparecchio viene immerso in acqua o in altri liquidi, non rimuovere l'apparecchio con le mani. Rimuovere immediatamente la spina di alimentazione dalla presa a parete. Se l'apparecchio viene immerso in acqua o altri liquidi, non riutilizzare l'apparecchio.
- L'apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico e per applicazioni simili, quali stanze adibite a cucine per il personale nei negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; fattorie; per clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; bed and breakfast.

Sicurezza elettrica

- Prima dell'uso, verificare sempre che la tensione di rete corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta nominale dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio a una presa a parete dotata di messa a terra. Se necessario, utilizzare un cavo di prolunga dotato di conduttore di messa a terra di diametro adeguato (almeno 3 x 1,5 mm^2).
- Come ulteriore protezione, installare un interruttore differenziale (RCD) con una corrente residua di funzionamento nominale non superiore a 30 mA.
- L'apparecchio non è previsto per essere azionato mediante timer esterno o telecomando.
- Verificare che l'acqua non penetri negli spinotti del cavo di alimentazione e del cavo di prolunga.
- Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione e il cavo di prolunga.
- Verificare che il cavo di alimentazione non rimanga impigliato nel bordo di sporgenze o ripiani e non possa costituire fonte di rischio di incidenti o cadute.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore, olio e spigoli taglienti.
- Controllare regolarmente l'eventuale presenza di danni sul cavo e sulla spina di alimentazione. Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi. Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.
- Per scollegare la spina di alimentazione elettrica, non tirare mai il cavo di alimentazione.

- Se l'apparecchio non viene utilizzato, prima di eseguire operazioni di montaggio o smontaggio e prima di effettuare interventi di pulizia e manutenzione, scollegare sempre la spina dalla rete di alimentazione elettrica.

Istruzioni di sicurezza per macchine per popcake.

- Non usare l'apparecchio in ambienti esterni.
- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Collocare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e agli schizzi.
- Non collocare l'apparecchio su un piano di cottura.
- Non coprire l'apparecchio.
- Verificare che attorno all'apparecchio vi sia sufficiente spazio per consentire la fuoriuscita del calore e fornire un'adeguata ventilazione.
- Verificare che l'apparecchio non entri in contatto con materiale infiammabile.
- Tenere l'apparecchio a distanza da fonti di calore. Non collocare l'apparecchio su superfici calde o vicino a fiamme libere.
- Quando si colloca il cibo sulle piastre di cottura calde, fare attenzione a schizzi e getti di vapore.
- Attenzione: il grasso caldo può schizzare dalle piastre di cottura.
- Non utilizzare carbone o combustibili analoghi.
- Non versare acqua fredda sulle piastre di cottura calde. L'acqua potrebbe schizzare e danneggiare le piastre di cottura.
- Porre sempre attenzione nel toccare l'apparecchio. Qualora fosse necessario toccare l'apparecchio durante o poco tempo dopo l'uso utilizzare dei guanti da forno.
- Porre attenzione alle parti riscaldate. Le superfici contrassegnate con un simbolo di attenzione per superfici calde sono soggette a riscaldarsi durante l'uso. Quando l'apparecchio è in funzione le superfici accessibili possono diventare molto calde. Quando l'apparecchio è in funzione la superficie esterna può diventare molto calda.
- Durante l'uso le piastre di cottura diventano molto calde. Non toccare le piastre di cottura calde.
- Prima di toccare l'apparecchio assicurarsi di avere le mani asciutte.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non spostare l'apparecchio mentre è acceso o ancora caldo. Rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino a uccelli (ad es. uccelli tropicali come pappagalli). Le piastre di cottura sono dotate di un rivestimento antiaderente a base di PTFE. Dopo il riscaldamento il rivestimento potrebbe rilasciare piccole quantità di gas completamente innocui per le persone. Tuttavia, il sistema nervoso degli uccelli è estremamente sensibile a tali gas.

Clausola di esclusione della responsabilità

Soggetto a modifica; le specifiche possono subire variazioni senza preavviso.

PETRA Deutschland GmbH
Eberhardstraße
73312 Geislingen
Deutschland
www.petra-electric.de

© Petra 2012

08/12